SIEMENS





en	Operating instructions
nl	Gebruiksaanwijzing

Siemens - Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München

Cod. 9000164772 E

SIEMENS

www.siemens-home.com

Dear customer,

We would like to thank and congratulate you for your choice. This practical modern appliance has been made using materials of the highest quality, which have been put through the strictest of Quality Controls during manufacture and meticulously tested to ensure that they meet all of your cooking demands. To make life easier, this instructions booklet is divided up into two sections: instructions of use and installation instructions.
We kindly ask you to **read and follow these simple instructions** in order to guarantee first-class results from the very start. This booklet contains **important information** not only concerning use, but also concerning your own personal safety and maintenance of the appliance.

Our products need to be carefully packed to protect them during transportation. All the material used for packing is considered essential for this purpose and is also completely recyclable. You too can contribut towards protecting the environment by disposing of this material at your nearest recyclable refuse collection point.
Do not dispose of used cooking oil down the kitchen sink. Oil may seriously damage the environment. Dispose of it in a closed container at your nearest collection point or, failing this, dispose of it in your rubbish bin. Although this last solution is far from perfect, your oil will be taken to a controlled refuse dump where it will not be allowed to pollute water. You and your children will appreciate it.
Render your old appliance useless before disposing of it at your nearest recyclable refuse collection centre.
Your local authority will be pleased to inform you where your nearest centre is.

Packaging and old appliances

If the symbol  appears on the specifications plate, follow these instructions:

Disposing in an environmentally-responsible manner

Unpack the appliance and dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.



This appliance is labelled in accordance with the European Directive 2002/96/EC concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable.

CONTENTS

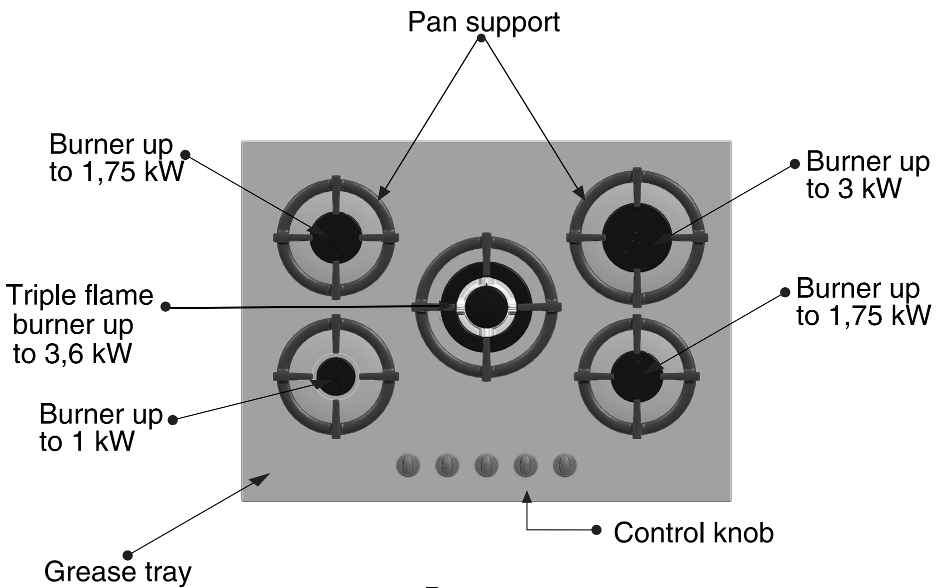
Safety warnings

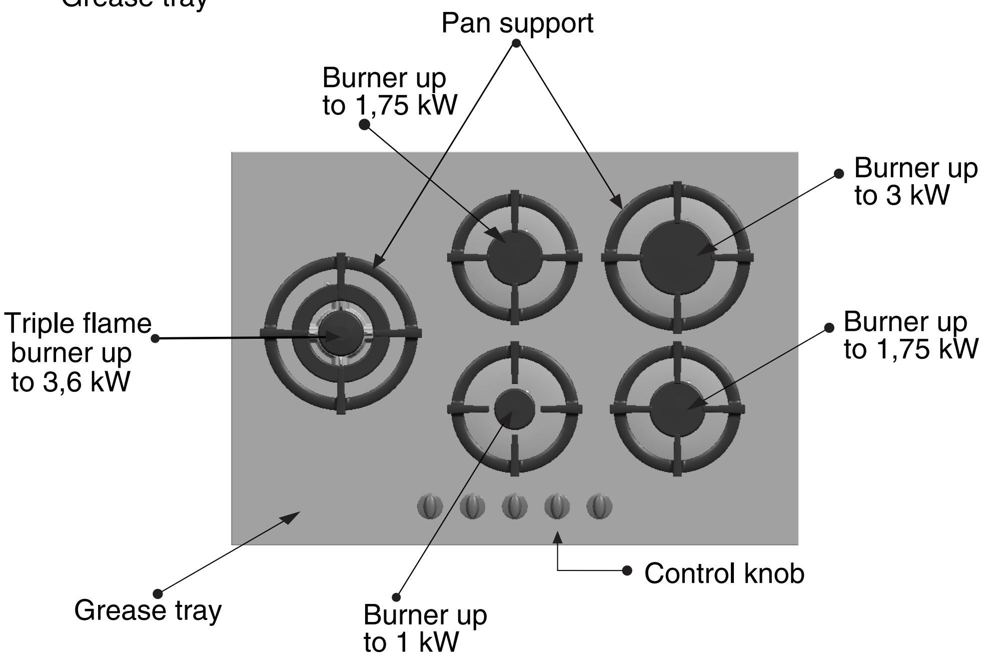
- **Read this manual carefully** in order to cook efficiently and safely.
- In accordance with current regulations, the installation and adaptation of gas systems may only be performed by an **officially authorised technician.**
- **Check all measurements** before proceeding to install your new hob.
- This appliance has been designed for home use only, not for commercial or professional use. This appliance cannot be installed on yachts or in caravans. The warranty will only be valid if the appliance is used for the purpose for which it was designed.
- These instructions are only valid for the countries indicated on the appliance. Refer to the technical instructions to adapt the appliance to the conditions of use for the relevant country.
- This appliance should not be connected to device for extracting combustion products.
- The appliance should not be exposed to strong draughts, as these may blow the burners out.
- This appliance leaves the factory set for the gas supply indicated on the characteristics plate. **Call the Service Centre** this it needs to be altered.
- Do not tamper inside the appliance. If necessary, call your local **Service Centre.**
- **Look after** these instructions of use and installation so as to be able to produce them should the appliance ever change hands.
- If your hob is supplied with a glass cover, do not subject it to excessive force. If the glass should become detached from the hob, **call the Service Centre immediately** for them to repair or replace it.
- Do not use a **damaged appliance.**
- The surfaces on heating and cooking appliances get hot when in use. Be careful. **Keep children away from the appliance.**

- ❑ Only use your appliance for the preparation of food and **never** for room-heating purposes.
- ❑ Overheated fat or oil can easily catch fire. Never leave the appliance unattended when cooking food with fat or oil, e.g. chips.
- ❑ Never pour water on burning fat or oil. **DANGER OF BURNS!** Cover the receptacle to smother the flames and turn the hob off.
- ❑ In the event of a fault, cut the gas and electricity supplies to the appliance. Call our **Service Centre** to repair the fault.
- ❑ Do not use unstable or uneven-based receptacles on cooking plates or burners. They may accidentally tip over.
- ❑ If a gas supply knob/valve jams, do not force it. Call your official Service Centre immediately for them to repair or replace it.
- ❑ Do not use steam clearing machines to clean the hotplate, as there is risk of electrocution.
- ❑ This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- ❑ Never leave the appliance unattended during operation.
- ❑ The illustrations used in this booklet are only intended as a guide.

IF THESE INSTRUCTIONS ARE NOT FOLLOWED, THE MANUFACTURER ACCEPTS NO RESPONSIBILITY.

Your new hob:


Pan support
Burner up
to 1,75 kW
Burner up
to 3 kW
Triple flame
burner up
to 3,6 kW
Burner up
to 1,75 kW
Burner up
to 1 kW
Control knob
Grease tray


Pan support
Burner up
to 1,75 kW
Burner up
to 3 kW
Triple flame
burner up
to 3,6 kW
Burner up
to 1,75 kW
Control knob
Grease tray
Burner up
to 1 kW

Gas burners

Fig 1.



Each control knob indicates which burner it controls. Fig. 1.

To light a burner, press the burner switch and turn it left to the maximum position, keeping it in this position for a few seconds until the burner lights before releasing and adjusting it to the required position. Hold the knob at the maximum position for a few seconds until the burner ignites and then release and set the knob to the desired setting. If the burner does not light at the first attempt, repeat the operation.

If your hob does not come with any kind of automatic ignition system, then light the burners with a naked flame (cigarette lighter, matches, etc.).
If the spark plugs are dirty, then a fault may occur in the ignition system. Keep them completely clean. Clean the spark plugs using a small brush, remembering that the plugs must not receive any kind of violent impact.
If your hob is equipped with burners with **safety valves** which prevent gas from being released should the burners accidentally go out, proceed to light as described above, but keep the control knob pressed in until the burners light and then for a few more seconds once alight. If complete ignition does not occur, repeat the operation keeping the knob pressed in for approx. 10 seconds.

To turn the burners off, turn the control knob in a clockwise direction to the ● setting.

Your modern functional hob is equipped with progressive valves which permit you to find the **perfect flame setting** between maximum and minimum.

Depending on the model that you have purchased, your hob may come with a **triple-flame** burner, the perfect system for cooking paellas, using woks, etc.

Gas appliances create both heat and humidity in the room they are used in. Make sure that your kitchen is properly ventilated: keep natural ventilation outlets open or install a mechanical ventilation system (extractor fan). When using your appliance for a prolonged period of time, it may be necessary to provide additional ventilation e.g. by opening a window (without creating a draught) or turning up the setting on your mechanical ventilation system.

An orange-coloured flame is normal and it is produced in the presence of dust in the atmosphere, spillages, etc.

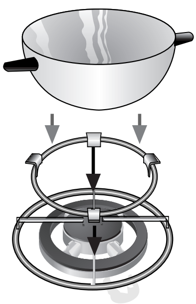
Recommended receptacle diameters (cm.)

Depending on model:

BURNER	MINIMUMØRECEPTACLE	MAXIMUMØRECEPTACLE
Triple flame:	>22 cm	
Rapid:	22 cm	26 cm
Semi-rapid:	12 cm	20 cm
Auxiliary:	10 cm	12 cm

Additional pan support:

Fig 2.



Depending on the model that you have purchased, your hob may come equipped with an additional pan support. This pan support is **essential** when using the triple-flame burner for receptacles with diameters of more than 26 cm, griddles, terracotta casseroles and all kinds of concave receptacles (woks, etc...) Fig 2.
If you do not have a pan support, then these are available from your Service Centre, code 484128.

Coffee pot support: Depending on the model that you have purchased, your hob may come equipped with an additional coffee pot support. This pan support is **only** for use on the auxiliary burner for receptacles with diameters of less than 10 cm. If you do not have a pan support, then these are available from your Service Centre, code 184200.
The manufacturer cannot be held responsible for the non-use or misuse of these additional pan support.

Cooking recommendations

These recommendations are only intended as a guide

	Very strong	Strong	Medium	Slow
Triple flame	Boiling, stewing, grilling, browning off, paellas, oriental food (wok).		Re-heating and keeping food warm: prepared food, pre-cooked food.	
Rapid	Escalope, steak, omelette, fried food.		Rice, white sauce, ragout.	Steaming: fish, vegetables.
Semi-rapid	Steamed potatoes, fresh vegetables, pasta.		Re-heating and keeping food warm: pre-cooked food and delicate stews.	
Auxiliary	Stews, rice pudding, caramel.		Thawing and slow boiling: pulses, fruit, frozen food	Making/melting: Butter, chocolate, jelly.

Warnings concerning cooking:

DON'Ts



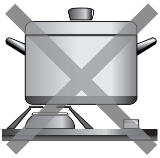
Do not use small receptacles on large burners. The flame should not touch the sides of receptacles.



Do not cook without lids or with lids only partially covering receptacles. You are wasting energy.



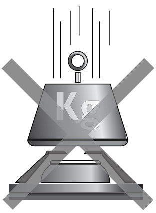
Do not use receptacles with uneven bases. They lengthen cooking times and increase energy consumption.



Do not place receptacles on burners off centre. They could tip over.
Do not use wide-based receptacles on the burners nearest to the controls. When centred on the burner, they could touch the controls or raise the temperature in the area. This may damage the hob.

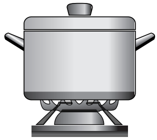


Do not place receptacles directly on top of burners.



Do not use excessive weights or strike the hob with heavy objects.

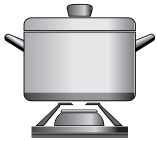
DOs



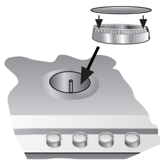
Always use suitably sized receptacles on each burner. This helps avoid excessive gas consumption and prevents receptacles from getting tarnished.
Always use **lids**.



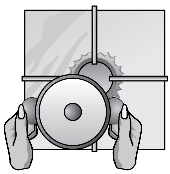
Only use thick-,flat-based saucepans, **frying pans and casseroles.**



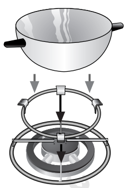
Always place receptacles **in the middle** of burners.



Always place receptacle **on the pans support.** Make sure that the metal grids and the tops of the burners are correctly positioned before using them.



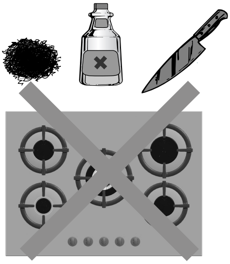
Handle receptacles on the hob with **care**.



Only use one recipient per burner. Use the extra mental grid on the burner with three flames.

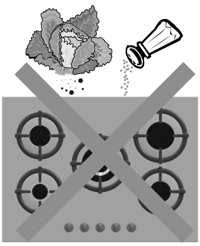
Cleaning and care

NO



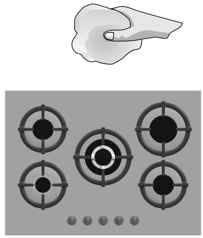
NEVER use **abrasive** products, sharp instruments, steel scourers, knives, etc... to remove bits of hardened food that have stuck to the hob, pan supports or burnes.

DO NOT use **steam** cleaning machines to clean the hob, this could damage it.



Avoid spilling **acidic liquids** (such as lemon juice or vinegar) on your cooking hob.

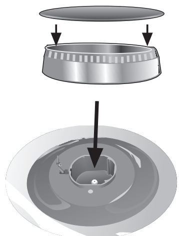
YES



Once the appliance is cool, use a **sponge, water and soap**. Wipe away all spilled liquids as soon as spillage occurs to save unnecessary effort at a later stage.



In order to keep the burners and the pan supports clean they should be **periodically cleaned** by submerging them in soapy water and scrubbing them with a non-metallic brush so that all holes and grooves are perfectly clean and free from dirt. This will ensure correct flames. Always dry the burner covers and the pan supports if they have become wet.



After cleaning and drying the burners, **make sure** the burner covers are correctly placed on the burner's flame diffuser.

The ring cover of the triple-flame burner and stainless steel parts such as grease pans and the area around the burners may become discoloured over time. This is **NORMAL** because of the high temperatures. Each time the appliance is used these parts should be cleaned with a product that is suitable for stainless steel.
After washing the pan supports, dry them completely before cooking with them again. Drops of water or damp patches on the surfaces when you begin cooking may cause deterioration of the enamel.
If the pan supports on your cooking hob are fitted with rubber rests, **take care** when you clean them, as they might come off, leaving your pan support without protection, and it may scratch the cooking hob.
The stainless steel cleaner must not be used in the area around the controls. The (printed) symbols may be wiped off.

Troubleshooting

It is not always necessary to call the Service Centre. In some cases, you may be able to solve the problem yourself. This table contains some useful information.
Important information:
Only authorised personnel from our Service Centre are qualified to work on the main gas and electric systems.

What´s wrong	Possible cause	Solution
...if none of the electrical system works?	-Faulty fuse. -The automatic circuit breaker or mains differential has been triggered.	-Check the fuse in the main fuse box and replace it if it is faulty. -Check to see if the circuit breaker or a differential has been triggered in the mains supply box.
...if the electric ignition system does not work?	-There may be food or cleaning product particles between the spark plugs and the burners. -The burners are wet. -The covers on the burners are not in the right position.	-The gap between the spark plug and the burner needs to be cleaned carefully. -Dry the burner covers and spark plugs carefully. -Check that the covers have been put in the proper position.
...if the flame on the burners is not evenly distributed?	-The burner components have not been assembled properly. -The gas outlets on the burners are dirty.	-Put the components in their correct positions. -Clean the gas outlets on the burners.
...if the gas flow does not seem normal or there is no gas flow at all?	-The gas flow has been cut at an intermediate stopcock. -If the gas is supplied from a gas bottle, it may be empty.	- Open any intermediate stopcocks. -Replace the gas bottle with a full one.
...if the kitchen smells of gas?	-One of the valves has been left open. -Possible leak on the gas bottle coupling.	-Check to see if a valve has been left open. -Check that the coupling on the gas bottle is in order.
...if the safety devices on the different burners do not work?	-The control knob has not been kept pressed in for long enough. -The outlets on the burners are dirty.	-Once ignited, keep the control knob pressed in for a few seconds. -Clean the gas outlets on the burners.

Should you need to contact our Service Centre, please quote the following information:

E - NR	FD

These indications appear on your appliance's characteristics plate on the bottom of your appliance.

Conditions of warranty

The conditions of warranty are those set out by our company's representatives in the country where you purchased your appliance. The salesperson that sold you the appliance will be only too pleased to inform you as to the details of these conditions. Proof of purchase must be produced when making any kind of claim against the warranty.
The manufacturer reserves the right to modify these conditions.

Geachte gebruiker

Wij danken u voor uw keuze voor dit apparaat. Dit praktische, moderne en functionele apparaat is vervaardigd uit materialen van hoge kwaliteit, die gedurende het hele proces zijn onderworpen aan een strenge controle en die nauwkeurig getest zijn, zodat het apparaat aan al uw eisen voor koken voldoet. Voor meer gemak bestaat deze gebruiksaanwijzing uit twee onderdelen: Gebruik en Installatie.
Wij verzoeken u derhalve om deze **eenvoudige aanwijzingen door te lezen en op te volgen,** zodat u vanaf het eerste gebruik verzekerd bent van een optimaal resultaat. U vindt er **belangrijke informatie**, niet alleen wat betreft gebruik, maar ook over veiligheid en onderhoud.
Om onze producten te vervoeren zijn er beschermende verpakkingen nodig. Wij beperken de verpakkingen tot het hoogst noodzakelijke en alle materialen zijn hergebruikbaar. U kunt, net als wij, meewerken aan het behoud van het milieu, door de materialen in de dichtstbijzijnde daarvoor bestemde container te gooien. Gebruikte olie dient niet door de gootsteen te worden gespoeld, aangezien dat belastend is voor het milieu. Giet het in een afsluitbare bak en lever het in bij een inzamelpunt of gooi het, indien dat niet mogelijk is, in uw vuilnisemmer (het komt dan uiteindelijk op een stortplaats terecht en, hoewel dit niet de beste oplossing is, wordt op deze manier vervuiling van het water tegengegaan). Alvorens een oud apparaat af te danken, dient u het onbruikbaar te maken. Lever het daarna in bij een inzamelpunt voor gescheiden afval. Uw gemeente kan u informeren waar zich het dichtstbijzijnde inzamelpunt bevindt.

De verpakking en uw oude apparaat

Als op het typeplaatje van uw apparaat het symbool

staat; volg dan de volgende aanwijzingen op:

Milieuvriendelijk afvoeren

Pak het apparaat uit en voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektriscche en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader ann voor de in de EU geldige terugneming en verwerking von oude.

INHOUD

Waarschuwingen omtrent veiligheid

- **Lees deze handleiding aandachtig** door zodat u het apparaat op een goede en veilige manier kunt gebruiken.
- Volgens de geldende veiligheidsnormen, mag de installatie en omvorming voor ander gassoorten alleen worden uitgevoerd door **officieel erkend personeel.**
- Controleer, alvorens uw nieuwe kookplaat te installeren, **of de afmetingen juist zijn.**
- Dit apparaat mag niet worden aangesloten op een inrichting voor de afvoer van de verbrandingsproducten.
- Dit apparaat is enkel ontworpen voor huishoudelijk, het commercieel of professioneel gebruik hiervan is niet toegelaten. Dit apparaat mag niet worden geïnstalleerd in jachten of caravans. De garantie zal enkel geldig zijn wanneer het gebruik nageleefd werd waarvoor deze ontworpen werd.
- De volgende aanwijzingen gelden alleen voor landen waarvan het symbool op het apparaat is aangegeven. Voor het aanpassen aan de landelijke gebruiksvoorwaarden dienen de technische aanwijzingen te worden opgevolgd.
- Op de plaats waar het apparaat komt te staan, moet een perfect werkende **reglementaire ventilatie-inrichting** aanwezig zijn. (Basisregels voor Installatie van Gas in Gebouwen BOE nr.281,24-11-93)
- Zorg ervoor dat het apparaat niet blootstaat aan luchtstromen: de gaspitten zouden anders kunnen doven.
- Dit apparaat is, als het van de fabriek komt, afgesteld op de manier die op het typeplaatje is weergegeven. Indien wijzigingen nodig zijn, dient u contact op te nemen met onze **klantenservice.**
- Sleutel niet aan de binnenkant van het apparaat.Neem zonodig contact op met de klantenservice.
- **Bewaar** de gebruiks- en installatievoorschriften, zodat u ze aan een eventuele volgende eigenaar kunt geven.
- **Zet het apparaat niet aan indien het beschadigd is.**

- ❑ Oppervlaktes van kachels of kooktoestellen worden warm als ze aanstaan. **Wees daarom voorzichtig en zorg ervoor dat kinderen niet in de buurt komen.**

- ❑ Gebruik het apparaat alleen voor het bereiden van voedsel en **nooit** als kachel.

- ❑ Vetten of oliën die oververhit zijn, zijn gemakkelijk ontvlambaar. U dient derhalve altijd voorzichtig te werk te gaan bij de bereiding van voedsel met vet of olie, zoals patat.

- ❑ Probeer brandend vet of olie nooit met water te blussen. **GEVAARLIJK!** Doe een deksel op de pan om het vuur te doven en zet de kookzone uit.

- ❑ Bij storingen dient u de gastoevoer te sluiten en de elektriciteit uit te schakelen. Bel in dat geval meteen onze **bevoegde klantenservice**, die het euvel kan verhelpen.

- ❑ Zet geen vervormde of instabiele pannen op de platen en gaspitten; deze kunnen omvallen

- ❑ Indien een kraan vast zit, dient u deze niet te forceren. Neem direct contact op met onze klantendienst, die de kraan kan repareren of vervangen.

- ❑ Gebruik geen stoomreinigers om de kookplaat te reinigen, aangezien er risico op elektrocutie bestaat.

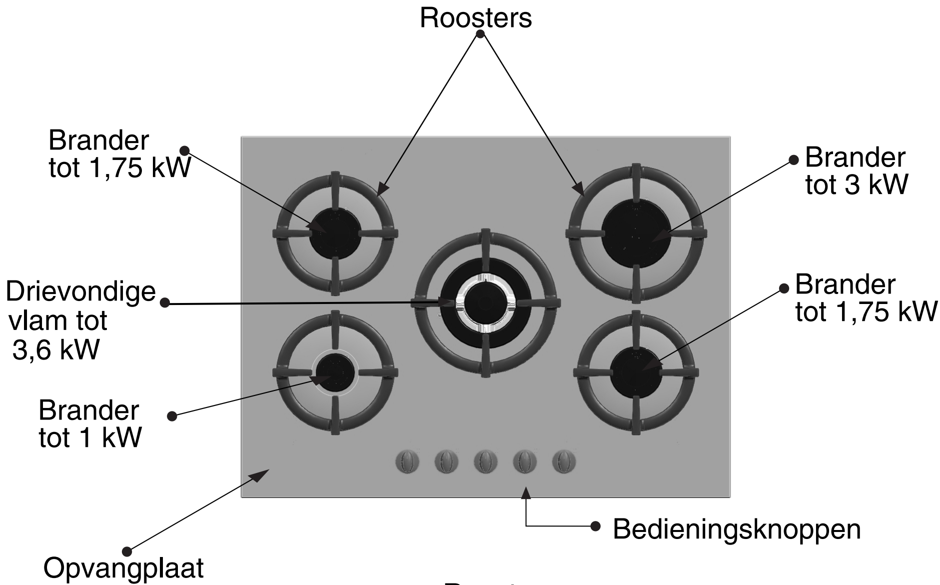
- ❑ Dit apparaat is niet bestemd om te worden gebruikt door personen (met inbegrip van kinderen) waarvan de fysieke, sensoriële of mentale capaciteiten beperkt zijn of die onvoldoende ervaring of kennis hebben, behalve wanneer deze toezicht of instructies zouden hebben gehad inzake het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

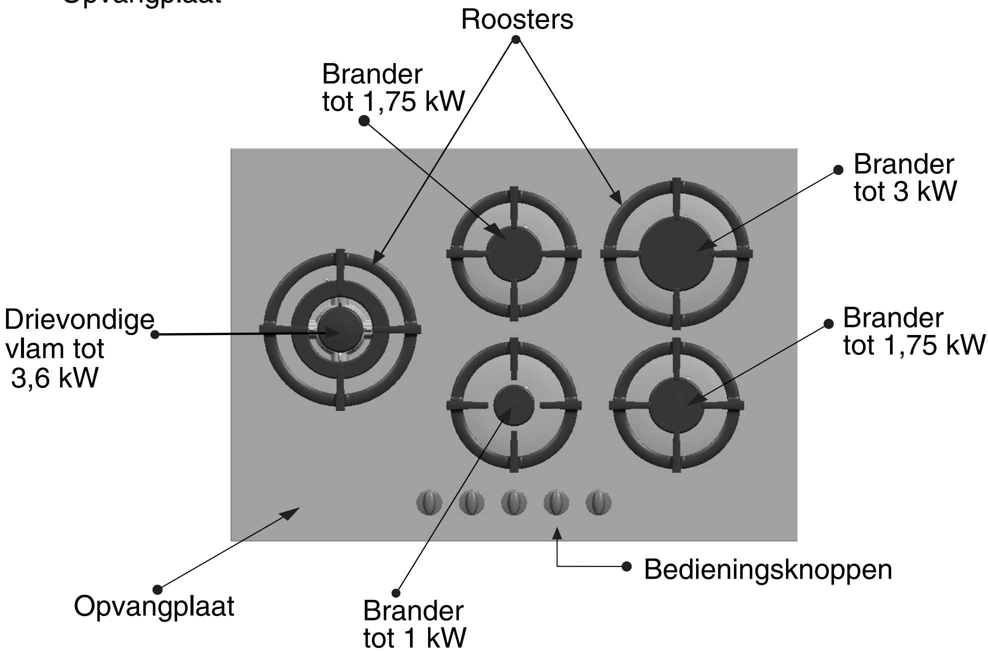
- ❑ Zorg ervoor dat er tijdens het gebruik van het apparaat altijd toezicht is.

- ❑ De grafieken die in die boek staan afgebeeld, zijn slechts ter oriëntatie.

INDIEN DE BETREFFENDE BEPALINGEN NIET IN ACHT GENOMEN WORDEN, WIJST DE FABRIKANT ELKE VERANTWOORDELIJKHEID AF.

Onderdelen van de kookplaat





Gaspitten

Fig. 1.



Bij iedere bedieningsknop die zich op het bedieningspaneel bevindt, is de desbetreffende gaspit aangegeven. Fig. 1.

Om een brander in te schakelen, drukken op de knop van de gekozen brander en deze naar links draaien, tot de maximumstand, en enkele seconden in deze stand houden tot de brander aangaat en deze loslaten, vervolgens in de gewenste positie afstellen.
Houd enkele seconden vast, totdat de gaspit aangaat. Laat de knop daarna weer los en zet hem in de gewenste stand. Mocht de gaspit niet aangaan, verricht de handeling dan opnieuw. Indien uw kookplaat niet is voorzien van automatische ontsteking, dan dient de pit handmatig te worden aangestoken (met een aansteker, lucifers, etc.). Als de ontstekingsbougies niet schoon zijn, brandt de gaspit niet goed. Zorg er dus voor dat deze schoon zijn. Maak de bougies voorzichtig schoon met bijvoorbeeld een kleine borstel.
Bij kookplaten die voorzien zijn van gaspitten met **veiligheidskleppen,** die ervoor zorgen dat de gastoevoer stopt als de pit per ongeluk uitgaat, gebeurt het aansteken op dezelfde manier, maar moet de knop nadat de pit is aangegaan nog enkele seconden worden vastgehouden. Mocht de gaspit niet aangaan, verricht de handeling dan nogmaals en houd de knop deze keer ongeveer 10 seconden vast.

De gaspit gaat uit door de bedieningsknop naar rechts tot stand ● te draaien.

Deze moderne en functionele kookplaat is uitgerust met afstelbare kranen, waarmee de grootte van de vlam **nauwkeurig kan worden afgesteld.**

Afhankelijk van het model, kan uw kookplaat voorzien zijn van een **drievoudige vlam**, die zeer praktisch is bij het koken met een paella-pan, wok (voor Aziatische gerechten) etc.. Bij gebruik van kookplaten met gas ontstaat warmte en vochtigheid. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is: houd de natuurlijke ventilatieopeningen open of zorg voor mechanische ventilatie (afzuigkap). Bij langdurig gebruik van het apparaat kan extra ventilatie nodig zijn: zet dan bijvoorbeeld het raam open (zorg ervoor dat het niet tocht) of zet de afzuigkap op een hogere stand.
Een oranjekleurige vlam is normaal en kan voorkomen wanneer er stof in de lucht aanwezig is, vloeistof gemorst is, enz.

Geadviseerde diameter van de pan (cm)

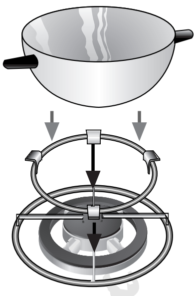
Afhankelijk van het model:

GASPIT	MINIMALE Ø PAN	MAXIMALE Ø PAN
Drievoudige kroon:	>22 cm	
Snel:	22 cm	26 cm
Half snel:	14 cm	20 cm
Auxiliair:	12 cm	14 cm

Extra roosters:

Afhankelijk van het model, kan er bij uw kookplaat een extra rooster zijn geleverd voor de gaspit met drievoudige kroon bedoeld voor pannen met een diameter van meer dan 26 cm, grilplaten, aardewerken en alle soorten holronde pannen (Chinese wok, etc…) Fig. 2. Indien dit niet het geval is, is dit rooster bij de klantendienst van het merk verkrijgbaar onder codenummer 484128.

Fig. 2.



Rooster voor koffiepot: Afhankelijk van het model kan er bij uw kookplaat een rooster voor koffiepotten zijn geleverd. Deze is uitsluitend bestemd voor de auxiliair, voor potten met een doorsnede van minder dan 10 cm. Indien dit niet het geval is, is dit rooster bij de klantendienst van het merk verkrijgbaar onder codenummer 184200.

De fabrikant stelt zich niet aansprakelijkheid voor schade die veroorzaakt is door oneigen gebruik van deze roosters of door het niet gebruiken ervan.

Kookadviezen

Deze adviezen zijn slechts ter oriëntatie

	Zeer hoog - Hoog	Gemiddeld	Laag
Drievoudige vlam	Aan de kook brengen, braden, aanbakken, paella, Aziatische gerechten (wok).	Opwarmen en warm houden van bereid voedsel, en kant-en-klare maaltijden.	
Snel	Schnitzel, biefstuk, omelet, gefrituurde gerechten.	Rijst, béchamelsaus, ragout	Stomen: Vis, groente.
Half snel	Gestoomde aardappelen, verse groente, stoofschotels, pasta.	Opwarmen en warm houden van bereide gerechten en verfijnde schotels.	
Auxiliair	Koken: stoofschotels, rijstepap, caramel.	Ontdooien en langzaam koken: peulvruchten, fruit, diepvriesproducten	Smelten: boter, chocolade, gelatine.

Waarschuwingen voor het gebruik
Koken

Waarschuwingen voor koken

NIET DOEN



Gebruik geen kleine pannen op grote gaspitten. De vlam mag de zijkant van de pan niet raken.

Zorg er bij het koken voor dat de deksel correct op de pan zit. Zo wordt er geen energi verspild.

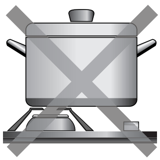


Gebruik geen pannen met onregelmatige onderkant. De kooktijd wordt hierdoor verlengd en u verspilt energi.



Plaats de pan niet scheef op de gaspit, de pan kan omvallen.

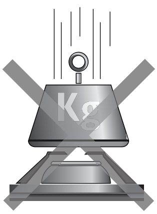
Gebruik geen grote pannen op de gaspitten die zich dicht bij de draaiknoppen bevinden. Als deze midden op de pit staan zouden ze in aanraking kunnen komen met de knoppen, waardoor er door de warmte schade kan ontstaan.





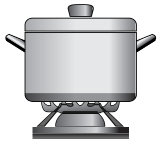
Zet de pannen miet direct op de branders.

Zorg ervoor dat de pan niet te zwaar is en zet zware voorwerpen niet hard op de kookplaat neer.



Gebruik geen twee gaspitten of warmtebronnen voor één pan.
Zet grilplaten, aardewerken potten, etc... niet te lang op de hoogste stand.

WEL DOEN



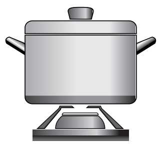
Gebruik altijd **pannen** die die geschikt zijn voor de brander. Op deze manier bespaart u gas en komen er geen brandplekken op de pannen.

Doe altijd een **deksel** op de pan.

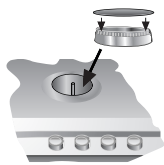


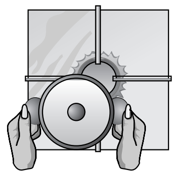
Gebruik alleen pannen met een **egale en dikke bodem.**

Plaats de pan niet **midden** op de gaspit.



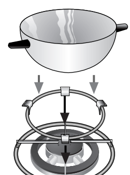
Plaats de pan **op het rooster** Controleer voor het gebruik of de **roosters en hoedjes** van de branders op de juiste wijze zijn geplaatst.





Zet de pannen **voorzichtig** op de kooplaat.

Gebruik maar één pan per brander.



Maak op de drievoudige pit gebruik van het extra rooster.

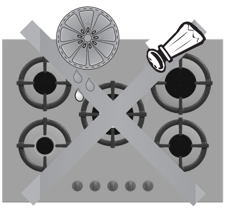
Opmerkingen m.b.t. het schoonmaken en onderhouden

NEE



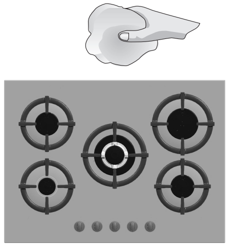
Gebruik **NOOIT bijtende** producten, scherpe voorwerpen, pannensponzen, messen, enz. om aangekoekte voedselresten te verwijderen van de kookplaat, roosters of branders.

Gebruik **GEEN** machines die reinigen met **stoom** op de kookplaat, u zou deze kunnen beschadigen.



Laat **GEEN** zure **vloeistoffen** (citroensap, azijn, enz.) vallen op de kookplaat.

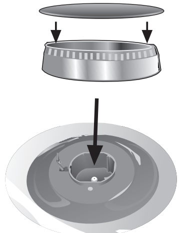
JA



Wanneer het apparaat koud is, gebruikt u een **spons, water en zeep.** Verwijder alle gemorste vloeistof meteen, dit zal u onnodige inspanningen besparen.



Om de branders en de roosters zuiver te houden, moeten deze **regelmatig gereinigd worden** door deze onder te dompelen in zeepsop en te boenen met een niet metalen borstel zodat de openingen en gleuven volledig vrij zijn om een correcte vlam te geven. Droog de branderdeksels en de roosters altijd af als deze nat geworden zijn.



Plaats na het schoonmaken en drogen van de branders de branderdeksels weer **goed** op de vlamverdeler.

Door de hoge temperaturen waaraan de ringvormige deksel van de brander met drievoudige vlam en de roestvrij stalen gedeeltes: de zone rond de branders enz. zijn blootgesteld, kunnen deze mettertijd verkleuren. Dit is een **NORMAAL** verschijnsel.
Maak deze na ieder gebruik schoon met een voor roestvrij staal geschikt product.
Droog de roosters na het schoonmaken goed af alvorens weer te gaan koken. Druppels water of natte gedeeltes kunnen bij het koken mogelijk schade veroorzaken aan het glazuur.
Indien de roosters van uw kookplaat voorzien zijn van rubberen nopjes, wees dan **voorzichtig** bij het schoonmaken, om te voorkomen dat de nopjes loslaten, waardoor de roosters krassen op de kookplaat kunnen veroorzaken.
Het schoonmaakmiddel voor roestvrij staal mag niet gebruikt worden in de zone rond de bedieningsknoppen. Dit om te voorkomen dat de aanwijzingen (serigrafie) worden uitgeveegd.

Storingen

Het is niet altijd nodig om de klantenservice te bellen.
In veel gevallen kunt u de storing zelf verhelpen. In de onderstaande tabel vindt u enkele adviezen.
Belangrijk: Alleen erkend personeel van onze Klantenservice is bevoegd voor het verrichten van werkzaamheden aan gas en elektriciteit.

Wat is er aan de hand	Mogelijke oorzaak	Oplossing
...als de elektriciteit uitvalt?	- De zekering is kapot. - Een zekering of differentieel kan zijn doorgeslagen.	- Controleer de zekering in de meterkast en vervang deze zonodig. - Controleer in de meterkast of een zekering of een differentiaal is doorgeslagen.
...als de elektrische ontsteking niet werkt?	- Misschien zitten er etensresten of resten van schoonmaakmiddelen tussen de bougies en de gaspitten. - De gaspitten zijn nat. - De hoedjes van de gaspitten zijn niet juist geplaatst.	- De ruimte tussen de bougie en de gaspitten dient goed te worden gereinigd. - Maak de hoedjes van de gaspit de bougies goed droog. -Controleer of de hoedjes goed zijn geplaatst.
... als de vlam van de pitten niet gelijkmatig is?	- De verschillende onderdelen van de gaspit zijn niet goed geplaatst. - De openingen van de gastoevoer zijn niet schoon.	- Plaats alle onderdelen op de juiste wijze. - Maak deze opening gastoevoer van de branders schoon.
... als er geen gastoevoer is of als de gastoevoer niet normaal is?	- De gastoevoer is gesloten doordat de tussenkranen dicht zijn. - Indien het gas afkomstig is uit een gasfles, kan het zijn dat deze leeg is.	- Draai eventuele tussenkranen open. -Vervang de lege gasfles door een volle.
... als het in de keuken naar gas ruik?	- Er staat een gaskraan open. - Mogelijk lek in de aansluiting aan de gasfles.	- Controleer dit. - Controleer of de aansluiting goed is.
... de aansteking van de verschillende braders niet goed werkt?	-De knop is niet lang genoeg. Ingedrukt. - De openingen van de gastoevoer van de branders zijn niet schoon.	- Houd de knop, als de gaspit aan is, nog enkele seconden vast. -Maak deze opening van de gastoevoer van de branders schoon.

Indien u contact opneemt met onze Technische Dienst, vermeld dan:

E - NR	FD

Deze aanwijzingen zijn aangegeven op het typeplaatje van uw apparaat. U vindt deze onderaan op uw kookplaat.

Garantievoorwaarden

De garantievoorwaarden die voor dit apparaat gelden zijn vastgesteld door de vertegenwoordiging van ons bedrijf in het land waar u het apparaat heeft gekocht. Uw leverancier kan u hierover desgewenst meer informatie verschaffen. Om gebruik te kunnen maken van de garantie dient u altijd uw koopbon te laten zien. Recht op wijzigingen voorbehouden.